SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-7143.2-2005

Ikan nila (*Oreochromis sp.*) utuh beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Daftar isi

Daftar isi i
Prakata ii
1 Ruang lingkup 1
2 Acuan normatif 1
3 Istilah dan definisi 1
4 Jenis bahan baku 1
5 Bentuk bahan baku 1
6 Asal bahan baku 1
7 Mutu bahan baku 1
8 Penyimpanan bahan baku 2

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan *nila* (*Oreochromis sp.)* utuh beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis Perikanan dan telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis,rapat prakonsensus dan rapat konsensus pada tanggal 14 Nopember 2003 di Jakarta, dan merupakan bagian 1 dari standar seri 3 bagian terdiri atas:

Bagian 1 : Spesifikasi;

Bagian 2 : Persyaratan bahan baku;

Bagian 3 : Penanganan dan pengolahan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
2. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
3. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.
4. *Recommended Code of Practice Food Standar Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RSCP 70-1981) for Frozen Fish*.
5. *Fish and Fisheries Product and Control Guide: Second Edition, Food and Drug Administration*, 1998.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Ikan nila (*Oreochromis sp.*) utuh beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi, acuan normatif, istilah dan definisi, jenis bahan baku, bentuk bahan baku, asal bahan baku, mutu bahan baku dan penyimpanan bahan baku ikan nila (*Oreochromis sp.*) utuh beku.

2 Acuan normatif

SNI 01-7143.3-2005, *Ikan nila(Oreochromis sp.) utuh beku – Bagian 3*: *Penanganan dan pengolahan*.

Recommended Code of Practice Food Standar Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 70-1981) for Frozen Fish.

3 Istilah dan definisi

3.1
bahan baku ikan nila utuh beku
ikan nila (*Oreochromis sp.*) hidup

4 Jenis bahan baku

Bahan baku yang digunakan adalah ikan nila (*Oreochromis sp.*).

5 Bentuk bahan baku

Bahan baku berupa ikan nila (*Oreochromis sp.*) hidup utuh dan sehat.

6 Asal bahan baku

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar.

7 Mutu bahan baku

Bahan baku harus bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan. Secara organoleptik bahan baku harus mempunyai karakteristik kesegaran kenampakan hidup dan aktif, badan (sirip dan ekor) utuh.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

8 Penyimpanan bahan baku

Untuk mempertahankan mutu bahan baku, ikan *nila* harus secepatnya ditangani sesuai yang diuraikan pada SNI 01-7143.3-2005, *Ikan nila (Oreochromis sp.) utuh beku – Bagian 3*: *Penanganan dan pengolahan* pasal 6 teknik penanganan dan pengolahan. Apabila terpaksa harus menunggu proses lebih lanjut, maka bahan baku harus disimpan dalam wadah yang baik dan kedap berisi air bersih dengan suhu dan oksigen yang sesuai agar ikan *nila* tetap hidup.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id